

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
с участием родителей

18 марта 2026 года

18 марта 2026 года в 13:45 (по окончании шестого урока) комиссией по организации и контролю за качеством питания (далее – Комиссии) была проведена проверка питания обучающихся (обед) в составе:

- Абзалова Роза Зиганшовна, заведующий столовой;
- Зарипова Алсу Ильдусовна, родитель обучающегося 8б класса;
- Загидуллина Гульнара Наилевна, родителя обучающегося 9а класса;
- Камалетдинова Гульнара Махмудовна, родителя обучающегося 6а класса;
- Мазур Венера Марсовна, учитель;
- Садикова Люция Бариевна, заместитель директора по воспитательной работе;
- Старостина Лилия Халимовна – медицинская сестра

Начало контроля: 13:45 (перемена – обед для обучающихся 7а, 7б, 8а, 8б, 9а, 9б классов).

1. В ходе проверки выявлено:

1.1. Школьной столовой на обед в соответствии с меню было предложено:

- Салат из белокочанной капусты – 50 гр.
- Рыба припущенная – 75 гр.
- Пюре картофельное с маслом – 200/5 гр.
- Сок фруктовый – 200 гр.
- Кекс «Детский» - 80 гр.
- Компот из кураги – 200 гр.
- Хлеб пшенично-ржаной – 30 гр.

1.2. Меню, разрабатывается с учетом возраста. Вывешивается как на стенде, так и на официальном сайте в сети интернет.

1.3. Дежурные обучающиеся накрыли столы до начала перемены.

1.4. В обеденном зале у каждого класса свои столы и посадочные места, которые чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, без сколов.

1.5. Организация питания:

- в столовой дежурили 3 обучающихся 6б класса (кл.рук. Мухаметгалиева Г.Н.);
- сопровождали детей на обед классные руководители или учителя, которые вели 6-й урок.
- сопровождающими проконтролировано соблюдение санитарно-гигиенических норм обучающимися;
- на каждой раковине стоит флакон с жидким мылом, имеются бумажные полотенца и электросушилка для рук.

1.6. Помещения столовой, пищеблока, моечной оснащены оборудованием из нержавеющей стали, стеллажами для хранения посуды. Производственные столы, доски, ножи, др. оборудование промаркированы. В моечной имеются необходимые средства для мытья посуды. Тарелки и бокалы после мытья устанавливаются на стеллажи для просушки.

Вытяжной вентиляцией оборудован горячий цех. Имеется горячая и холодная вода. Оборудование, инвентарь, морозильные камеры, холодильники и посуда соответствуют требованиям эпидемиологической безопасности, находятся в исправном состоянии.

Членами комиссии отмечено, что внешний вид школьной столовой соответствует санитарно-гигиеническим нормам: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам.


Сотрудники школьной столовой регулируют безопасность питания, соблюдено наличие горячего блюда, сбалансированное меню (белки, жиры, углеводы), используются щадящие методы приготовления блюд (варка, тушение) и строгие гигиенические нормы для персонала и оборудования, направленные на предотвращение пищевых отравлений.

1.7. Комиссией проведена дегустация блюд. По итогам дегустации родителями отмечены высокие вкусовые качества блюд.

По итогам проверки составлен АКТ и даны рекомендации:

Большое спасибо поварам за вкусную, сбалансированную еду каждый день. Спасибо за профессионализм, добросовестный труд и работу в нашей школе. Еда всегда вкусная, разнообразная, свежая, а в столовой царит чистота и уют. Дети всегда довольны школьными обедами.

С актом комиссии ознакомлена:


 Р.З.Абзалова, зав.столовой

Председатель комиссии:

 Л.Б.Садикова

Члены комиссии:

 А.И.Зарипова

 Г.Н.Загидуллина

 Г.М.Камалетдинова

 В.М.Мазур

 Л.Х.Старостина